



Συνταγή από το [www.trip-travel.gr](http://www.trip-travel.gr)

---

## Ταρτάκια μπανάνας

### Υλικά

500g ζύμη κουρού(θα επανέλθω με τη συνταγή)  
αλεύρι,  
200ml πλήρες γάλα  
200gr κρέμα γάλακτος  
3 αυγά, συν 1 κρόκο  
2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη  
φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο, συν έξτρα για το σερβίρισμα  
2 μπανάνες, κομμένες σε χοντρά κομμάτια  
χυμό από 1 λεμόνι  
6 θήκες για ταρτάκια με 9 cm διάμετρο

### Διαδικασία για τις βάσεις

Ανοίγουμε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Με ένα πατάκι φάρδους 14εκ , κόψτε 6 κύκλους της ζύμης, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τις έξι θήκες για ταρτάκια και αφήστε να ηρεμήσει η ζύμη για 30 λεπτά.  
Ζεσταίνετε το φούρνο στους 180C (με αέρα). Ψήστε τη ζύμη για 15 λεπτά, έως ότου η ζύμη να ψηθεί και να ροδίσει. Αφαιρέστε τη από το φούρνο και αφήστε τη να κρυώσει.

### Για την κρέμα

Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Χτυπάμε τα αυγά, τον κρόκο του αυγού, τη ζάχαρη και το μοσχοκάρυδο μαζί, ρίχνουμε το ζεστό γάλα και την κρέμα και ανακατεύουμε απαλά.

### Για το τέλος

Αλείφουμε τις μπανάνες με το χυμό λεμονιού, τοποθετούμε στο ταψάκι και στη συνέχεια το γεμίζουμε με κρέμα. Ψήνουμε για 30 λεπτά μέχρι να πήξει. Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε τα ταψάκια για 5 λεπτά, για να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα. Αναποδογυρίζουμε και τελειώνουμε με τριμμένο μοσχοκάρυδο!!!